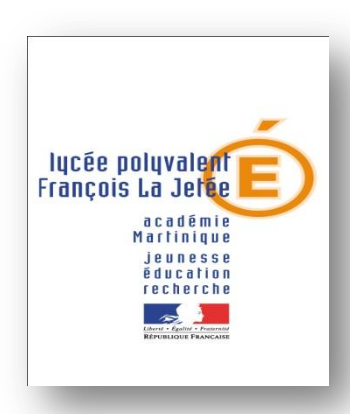


MARCHE PUBLIC
AVEC AVIS D'APPEL A CONCURRENCE

CAHIER DES CHARGES

OBJET DU MARCHE :
FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES

PERSONNE PUBLIQUE :
LYCEE POLYVALENT « La Jetée » (LPO « La Jetée »)
Route de la Jetée
97240 – LE FRANCOIS

Tél. 0596 54 89 06 ou 0596 54 32 26 poste 353
Fax 05 96 54 75 72 – 0596 54 59 32

REMISE DES OFFRES :
Date limite de réception : vendredi 07 décembre 2012
Heure limite de réception : 12h 00

Le présent Cahier des charges comporte 10 pages.

Chaque page doit être paraphée par le candidat.

François, le 30 octobre 2012
Le Proviseur,

Patrick GAST

1 – OBJET DU MARCHE

Le marché a pour objet la fourniture de denrées alimentaires destinées au restaurant scolaire et au restaurant pédagogique du lycée « La Jetée » du FRANCOIS.

2 – FORME ET DUREE DU MARCHE

Le présent marché relève également de l'article 77 du Code des marchés publics. Le marché est à bons de commande sans minimum et inférieur à 193.000,00 euros.
Dans le cadre de l'article 76 du code des Marchés Publics, les trois titulaires de ce marché seront mis en concurrence lors de la survenance du besoin. Celui qui propose l'offre économiquement la plus avantageuse pour ce besoin sera retenu.

Le marché est un accord cadre à bons de commande et sa durée est de un an. Les bons de commande pourront s'exécuter au plus tard trois semaines après la fin de la période de validité annuelle du marché.

3 - CONDITIONS ET DELAIS D'EXECUTION DU MARCHE

Le fournisseur s'engage à effectuer la prestation qui lui est confiée dans le cadre du présent marché dans le respect des normes et décret en vigueur.

Les commandes du LPO « La Jetée » se feront sous la forme de bons de commande et au fur et à mesure de ses besoins.

Les bons de commandes seront transmis par fax et/ou courrier. Ils seront émis exclusivement par le service de restauration concerné du lycée.

Les bons de commande sont exécutés au plus tard quatre jours après la commande. Au cas où la livraison ne pourrait exceptionnellement respecter ce délai, le titulaire est tenu d'aviser 24 heures à l'avance le service restauration concerné par téléphone et/ou télécopie. Il devra proposer une nouvelle livraison dans les 24 heures suivant la date de livraison maximum.

Au cas où le prestataire n'est pas en mesure de livrer la marchandise commandée et prévue au marché, dans les délais fixés, le LPO « La Jetée » émettra un bon de commande chez un autre fournisseur.
L'éventuel surplus du coût de la marchandise sera à la charge du prestataire.
Le LPO « La Jetée » se réserve la possibilité de commander au titulaire des fournitures non prévues par le tableau des prix, afin de satisfaire des besoins spécifiques en rapport avec l'objet du marché.
Lorsque le délai contractuel d'exécution est dépassé, par le fait du titulaire, les dispositions du CCAG sont applicables.

4 – CONDITIONS DE LIVRAISON

Le prestataire s'engage à livrer, décharger et rentrer les marchandises dans les locaux du lycée sous sa responsabilité, à ses frais, risques et périls et quelque soit le montant du bon de commande.

Le transport s'effectue, sous la responsabilité du titulaire jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité.

Les fournitures sont livrées à destination franco de port, d'emballage et d'assurance. La fourniture fera l'objet d'un bon de livraison signé par les deux parties, sous réserve de contrôle par les services du LPO « La Jetée ».

En cas de litige, et afin d'assurer la pérennité du principe de continuité du service public, des dispositions liées à l'approvisionnement en urgence auprès d'un autre fournisseur seront prises par les établissements concernés par ce marché dans les conditions décrites à l'article 32 du CCAG/FCS.

Les livraisons s'effectueront conformément à la réglementation en matière d'hygiène en restauration collective.

Le lieu de livraison est le restaurant scolaire ou pédagogique du LPO « La Jetée ».

Les jours et horaires de livraison (hors vacances scolaires) sont :

- **Du lundi au vendredi de 7h00 à 12h00**

Le titulaire est responsable du mode de transport de ses produits dans les conditions prévues à l'article 14-2 du CCAG-FCS.

5 – PRIX

Les prix du détail estimatif et quantitatif valant bordereau de prix sont à mentionner au prix de l'unité de conditionnement de nos besoins (exemple : prix du kilo, de l'unité, du litre, ou de la boîte) et non au prix global de la quantité demandée.

a) Contenu des prix :

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison.

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires figurant au tableau des prix.

b) Pénalités :

Par dérogation aux dispositions de l'article 11 du CCAG, les erreurs de livraison conduisant au refus de la marchandise et les retards de livraison entraîneront, sans mise en demeure préalable, une pénalité de 3% du montant de la livraison par jour calendaire de retard avec un minimum de 100 euros HT par jour.

6 – OPERATIONS DE VERIFICATION

a) Vérification quantitative

Ces opérations de vérification sont effectuées lors de la livraison des fournitures dans les conditions prévues aux articles 18 et 20.2 du chapitre IV du CCAG par les agents désignés à cet effet.

Elles consistent à vérifier la conformité entre la qualité et la quantité définie sur le bon de commande et celle portée sur le bon de livraison ainsi que celle effectivement livrée.

Si la quantité livrée n'est pas conforme au marché ou à la commande le titulaire reprendra immédiatement l'excédent sur simple demande du service restauration, ou complétera la livraison afin d'assurer le service normal des repas.

En cas de non conformité entre la quantité livrée et le bordereau de livraison, le dit bordereau et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leur représentant.

Le LPO « La Jetée » peut demander au titulaire de compléter la livraison dans les délais qu'il prescrira.

Si les fournitures ne sont pas conformes, elles seront refusées et retournées au fournisseur qui devra les remplacer dans les délais prescrit par l'établissement qui en auront fait la commande sur demande verbale ou écrite. Celui-ci peut toutefois accepter les fournitures avec réfaction de prix.

Les vérifications seront effectuées dans les locaux de l'établissement par les agents désignés à cet effet.

b) Vérification qualitative

Elles consistent à vérifier la conformité des fournitures livrées avec les spécifications du marché ou de la commande.

Si les fournitures ne sont pas conformes, elles sont refusées et doivent être remplacées immédiatement par le titulaire sur demande écrite ou verbale du gestionnaire ou ses représentants.

En cas de défaillance par rapport à la législation ou à la qualité, il y aura systématiquement rejet des produits.

Toute fourniture présentant un vice caché, une odeur ou une saveur anormale, découverte au cours de sa préparation ainsi que pendant ou après cuisson, sera immédiatement signalée au titulaire du marché qui sera tenu de la remplacer dans la mesure où il ne peut être prouvé que l'anomalie est survenue postérieurement à la livraison.

En cas de manque sur le produit décrit, la fourniture de remplacement sera identique à la fourniture initiale en ce qui concerne l'espèce, la qualité, la catégorie et le poids.
Les surcoûts générés par le remplacement de la fourniture, par le titulaire du lot ou l'administration seront à la charge du titulaire.
En cas de contestation entre le lycée LPO « La Jetée » du FRANCOIS et le fournisseur sur la qualité de la fourniture, les vétérinaires désignés par la Direction Départementale du Service Vétérinaire et la Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes seront seuls compétents pour trancher le débat sans appel.

c) Admission

Les contrôles à réception ne pourront être effectués que par le personnel de la cuisine centrale ou du restaurant pédagogique.

Les vérifications seront effectuées immédiatement à la livraison du fait de leurs caractères périssables.
Leur admission sera donc prononcée sans délai par la signature du double du bon de livraison par la personne responsable de l'établissement ou ses représentants.

7 - SPECIFICITES DU MARCHE

a) Mode de conditionnement et d'emballage :

Les denrées animales et d'origines animales ainsi que tous les produits surgelés seront livrés conditionnés (plastique de préférence) puis emballés dans des cartons propres et en bon état.

b) Personnel du fournisseur

Les fournisseurs devront prendre toutes les dispositions nécessaires à l'application de la réglementation en matière d'hygiène, notamment :
- L'arrêté du 29 septembre 1997,
- L'arrêté du 20 juillet 1998,
- La circulaire DQ/SVHA/C.80 N°8082 du 27 juin 1980,
- Le règlement sanitaire départemental.

c) Contrôle véhicules

A l'arrivée des véhicules de livraison, les contrôles suivants seront effectués :
- Conformité quantité commandée et livrée,
- Présence de l'étiquetage,
- Intégrité de l'emballage,
- Température du produit,
- Hygiène matériel et chauffeur,
- Agrément et température des camions.

Le contrôle de la température des engins doit pouvoir être fait aisément en consultant le thermomètre placé de façon apparente, en général à l'extérieur du véhicule.

d) Etiquetage des denrées

L'étiquetage sera conforme à la réglementation en vigueur.
En ce qui concerne les denrées alimentaires préemballées, l'étiquette comportera obligatoirement les mentions suivantes :

- La dénomination de vente,
- La liste des ingrédients,
- La quantité nette,
- La DLC ou DLUO et les conditions particulières de conservation,
- Le nom ou la raison sociale, l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur établi à l'intérieur de la CEE,

- Le lieu d'origine ou de provenance chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire,
- Le mode d'emploi ou les conditions particulières d'utilisation si leur omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée,
- Les autres mentions obligatoires prévues par les dispositions réglementaires relatives à certaines denrées alimentaires, notamment : estampille sanitaire, date de fabrication, numéro du lot, « surgelé en mer ».

e) Température des marchandises – tolérance

La température, à coeur au moment de la livraison, sera conforme aux dispositions réglementaires en vigueur (AM du 20 juillet 1998) et ne pourra être supérieure aux valeurs du tableau suivant. Lors du transport de produits différents, la température la plus basse nécessaire à la conservation de l'un des produits sera seule retenue.
(Voir tableau des températures maximales autorisées pour les denrées transportées pages suivantes.)

Tableau des températures maximales autorisées pour les denrées transportées		
Dénomination du produit	Temp. Maximale (degré Celsius)	Tolérance (degré Celsius)
Denrées congelées		
Glaces et crèmes glacées	**-20°**	**-17°**
Denrées surgelées	**-18°**	**-15°**
Produits de la pêche	**-18°**	**-15°**
Plats cuisinés	**-18°**	**-15°**
Préparations culinaires	**-18°**	**-15°**
Crèmes pâtissières	**-18°**	**-15°**
Pâtisseries	**-18°**	**-15°**
Entremets	**-18°**	**-15°**
Beurre	**-14°**	**-11°**
Graisse alimentaire	**-14°**	**-11°**
Ovo produits	**-12°**	**-9°**
Abats	**-12°**	**-9°**
Lapins et volailles	**-12°**	**-9°**
Gibiers	**-12°**	**-9°**
Viandes	**-12°**	**-9°**
Autres denrées congelées	**-10°**	**-7°**

Tableau des températures maximales autorisées pour les denrées transportées		
Dénomination du produit	Temp. Maximale (degré Celsius)	Tolérance (degré Celsius)
Denrées réfrigérées		
Poisson frais sous glace	**2°**	**5°**
Crustacées (non vivants)	**2°**	**5°**
Mollusques (non vivants)	**2°**	**5°**
Plats cuisinés	**3°**	**6°**
Préparations culinaires	**3°**	**6°**
Crèmes pâtissières	**3°**	**6°**
Pâtisseries	**3°**	**6°**
Entremets	**3°**	**6°**
Ovo produits	**3°**	**6°**
Viandes	**3°**	**6°**
Charcuterie	**3°**	**6°**
Abats	**3°**	**6°**
Lapins et volailles	**4°**	**7°**
Gibiers (piécés)	**3°**	**6°**
Laits crus et pasteurisés	**6°**	**9°**
Laits fermentés	**6°**	**9°**
Laits emprésurés	**6°**	**9°**
Laits gélifiés	**6°**	**9°**
Crèmes crues ou pasteurisées	**6°**	**9°**
Fromages frais	**6°**	**9°**
Cancoillottes	**6°**	**9°**
Produits de charcuterie	**6°**	**9°**
Beurre	**6°**	**9°**
Fromages à pâte molle	**8°**	**11°**
Fromages à pâte persillée	**8°**	**11°**
Gibiers	**7°**	**10°**
Œufs en coquille réfrigérés	**8°**	**11°**
Fromages à pâte pressée	15°	**18°**
Fromages à pâte pressée cuite	**15°**	**18°**

f) Analyses des produits

Des analyses microbiologiques des denrées avant transformation seront effectuées pendant la durée du marché. En cas de non conformité avec la législation, ces analyses seront à la charge du fournisseur.

Le fournisseur devra communiquer sur simple demande les résultats de ces propres contrôles.

g) Détails techniques sur les fournitures alimentaires

- **Généralités**

Les fournisseurs s'engagent à ne pas fournir de denrées alimentaires contenant des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).
Les fournitures devront être constituées de lots homogènes, notamment en ce qui concerne la Date Limite de Consommation (DLC) et la Date Limite d'Utilisation Optimum (DLUO).
Les viandes et charcuteries (nomenclature n° 10.07) et les produits carnés surgelés ou congelés (nomenclature n° 10.01) devront provenir d'abattoirs agréés CEE, comporter les estampilles et étiquettes conformes aux normes en vigueur.
L'ensemble des produits fournis devra provenir d'animaux ayant une alimentation qui comportera au minimum 70% de céréales et ne comportera ni graisses ni farines animales.
Les calibrages ne devront pas excéder 5% en plus ou en moins des poids demandés sauf accord express du gestionnaire. Au-delà de cette tolérance tout excédent sera à la charge du fournisseur ; en deçà il devra fournir le complément.

h) Traçabilité

La provenance des animaux sera précisée soit par la fourniture d'animaux revêtus d'une indication géographique (IG) soit par une attestation de provenance délivrée par le fournisseur répertoriant les éleveurs référencés.

i) Prescriptions techniques

- Découpes de volaille
Elles seront de classe A, prêtes à cuire, sans abats, être âgés au minimum de 55 jours.

- Escalopes de dinde
Découpe dans le filet, elles ne comporteront pas de peau.

- Sauté de dinde
Découpé dans la cuisse, sans peau et sans os il ne devra pas comporter plus de 5% de cartilage. Les morceaux feront 30 grammes.

- Saucisse de volaille
Elles seront composées à 100% de volaille et seront calibrées à 60 grammes.

- Viande bovine :
La viande, dont les morceaux doivent être uniquement pris dans le muscle, doit être exclusivement de race bouchère. L'origine et le parcours identifiables avec les numéros de lot, d'agrément de l'abattoir, de l'atelier de découpe et de l'atelier de conditionnement, sont exigés. Ces éléments doivent s'accompagner d'une certification précise concernant le respect par l'éleveur, de l'interdiction des farines animales et de l'inspection, ante et post mortem de chaque animal, à l'abattoir. L'estampillage autorisant la commercialisation du produit et le numéro de traçabilité permettant le rappel du produit à tout moment sont obligatoires.

8 – PENALITES

Le titulaire s'engage, pendant la période déterminée du marché, à assurer la continuité de la prestation demandée.
Les pénalités pour retard commencent à courir, sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure, le lendemain du jour où le délai contractuel d'exécution des prestations, indiqué dans les pièces du présent marché, est expiré. Les dispositions du CCAG FCS seront appliquées.

9 – MODALITE DE FINANCEMENT

Fonds propres du LPO « La Jetée » du FRANCOIS.

10 – PAIEMENT

Les factures établies en trois exemplaires seront adressées au nom de l'établissement figurant sur le bon de commande.

Elles doivent porter outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Les noms, numéro Siret et adresse du créancier,
- Le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'accord-cadre valant acte d'engagement,
- La fourniture livrée,
- Le montant hors TVA de la fourniture livrée,
- Le taux et le montant de la TVA,
- Le montant total des fournitures livrées
- Le N° du marché indiqué sur la page de garde de l'accord cadre valant acte d'engagement.

Les factures doivent être accompagnées d'une copie du bon de commande (ou y faire référence) et du bon de livraison.

Le paiement sera assuré dans un délai de 30 jours par mandat administratif.

Le comptable assignataire est Madame l'Agent Comptable du LPO « La Jetée » du FRANCOIS.

11 – LITIGE, RESILIATION

Pas de stipulation particulière par rapport aux dispositions prévues par le CCAG FCS.

Est accepté le présent cahier des charges,

Fait à……………………………………..,

Le…………………………………………

Le prestataire (cachet et signature de la personne habilitée à engager la société et dûment dénommé)